

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales.



CASO DE ESTUDIO

“Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turísticos de General Villamil - Playas”

EXAMEN COMPLEXIVO

FASE ORAL

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

LIDICE JAZMIN NICOLALDE BARRIOS

GUAYAQUIL - ECUADOR

Año: 2016

A G R A D E C I M I E N T O

Agradezco a Dios por darme el valor y fortaleza para poder continuar en este camino. A mis padres, hermana y a mí novio por haberme apoyado todo este tiempo, por no haberme dejado sola y el haber estado ahí para recordarme que no faltaba para poder terminar esta parte de mí vida que es importante para mi desarrollo personal y profesional. A todos mis amigos que estuvieron conmigo brindándome su colaboración ya que no es fácil el poder realizar este tipo de trabajo sola, pero fue una etapa de satisfacción porque sé que me esforcé y está es mi satisfacción. Agradezco a mi director de tesis por su paciencia y ayuda.

D E D I C A T O R I A

A mis padres, familiares, a mi hijo, amigos y profesores por su ayuda y sabiduría al poderme guiar, de la misma manera a mi querida universidad, la Escuela Superior Politécnica del Litoral, honorable institución de gran prestigio y moldeadora de personas competitivas que harán que el país surja.

TRIBUNAL DE GRADO

MSc. Sebastián Calle Lituma

Evaluador

MSc. Gabriel Castro Mejía

Evaluador

“Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turísticos de General Villamil - Playas.”

Lidice Jazmin Nicolalde Barrios⁽¹⁾, MSc. Gabriel Castro Mejía ⁽²⁾

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales (FIMCBOR)

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)

Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral

Apartado 09-01-5863. Guayaquil, Ecuador

lidicenico@hotmail.es, gcastro@espol.edu.ec

Resumen

El presente trabajo de investigación se desarrolló en General Villamil - Playas, posee un alto potencial turístico, basado en sus recursos naturales, ya que este destino posee una de las playas más grandes del Ecuador.

Este trabajo tiene como objetivo inventariar los recursos gastronómicos existentes en la zona, para de esta forma establecer las bases de desarrollo de un producto turístico que en la actualidad no ha sido utilizado para potencializar la oferta del destino.

Como resultado de esta investigación se obtendrán las características de General Villamil Playas como destino Turístico y se Generará un inventario Gastronómico del destino estudiado, que permitirá determinar su potencial a través de su oferta gastronómica, y se realizarán las recomendaciones en base a los resultados obtenidos.

La gastronomía de General Villamil - Playas, posee gran aceptación por parte de sus visitantes, lo que reafirma la potencialidad del destino en lo referente a su gastronomía la cual debe ser incluida en el proceso de imagen y promoción del destino como parte de su oferta Turística.

Palabras Claves: General Villamil – Playas, Turismo, Inventario, Encuesta, Entrevista, Gastronomía.

Abstract

The presente paperwork of investigation was developed in General Villamil – Playas, it has a high touristic potential, based on natural resource, mainly because this destination has one of the largest beaches in the country.

This study aimed inventoried existing culinary resources in the area, to thereby establish the basis for developing a tourism product that currently has not been properly used for potentiate the offer destination.

As a result of this investigation we will obtain the characteristics General Villamil Playas as a Touristic destination and generate a gastronomic inventory, which let us determinate the potential of the destination through the gastronomic offer, and the recommendations based on the results obtained.

The cuisine of General Villamil - Beaches, has great acceptance by visitors, confirming the potential of the destination in terms of its gastronomy which must be included in the process image and promotion of the destination, as part of its touristic bid.

Keywords: General Villamil – Playas, Tourism, Inventory, Inquiry, Interview, Gastronomy.

1. Introducción

1.1 Antecedentes:

El turismo es una actividad que día a día se renueva y reinventa, donde se busca aprovechar todos los elementos que la componen, ya sean estos tangibles o intangibles. Es en parte debido a ello y a los cambios sociales y económicos experimentados en los últimos tiempos en la sociedad, que el viajar se haya transformado de un deseo innato a una necesidad tan básica como cualquier otra.

Así en términos cuantitativos el turismo se ha convertido indiscutiblemente en una de las actividades de mayor importancia en el planeta, por el número de desplazamientos internacionales, debido a los empleos que genera, a su impacto sobre la balanza de pagos y el producto nacional, al igual que por el monto de las inversiones y el gasto público y privado que propicia.

En este sentido, las nuevas tendencias en la demanda turística, apuntan hacia la fragmentación y a la diversificación del consumo hacia segmentos de mercado de amplio potencial.

Es así como surge la gastronomía como un recurso básico para muchos destinos. Se trata sobre todo de lugares en los que se elaboran productos con calidad contrastada, asociados en cualquier caso a aspectos tales como la tipicidad y la autenticidad y que han sido distinguidos y protegidos bajo una Denominación de Origen. A ello hace mención la OMT, en su estudio "Local Food and Tourism International Conference" (2003, en introd.): "la relación entre la gastronomía y el turismo es tan inmediata como la que guarda con el turismo la hotelería. Los turistas pueden dejar de consumir numerosos productos y servicios durante sus viajes, pero nunca de comer y dormir". Ni que decir que tiene, que la demanda de productos típicos identificados con la región visitada brinda a los productores y empresarios locales una oportunidad única de promover sus alimentos.

Considerando lo expuesto en los párrafos anteriores, se puede discurrir que el Ecuador con su amplia gama de productos lograría generar una carta extensa al que cualquier visitante estaría tentado a degustar, captando la atención del mercado gastronómico mediante un posicionamiento como un destino motivador de este tipo de corrientes turísticas.

Pese a ellos, hay que tener en cuenta que aunque contemos con un recurso de enorme potencial en la gastronomía, viene sucediendo que esta no ha podido ser considerada como parte del producto turístico, al no encontrarse disponible para su uso turístico: bien porque no ha contado con otros componentes tan necesarios para su desarrollo como producto (accesibilidad, servicios y equipamientos, establecimientos oferentes, imagen, precio, calidad) y/o porque no ha sido introducida en los canales de comercialización turística adecuados o incluso por una

insuficiente o inexistente colaboración y cooperación empresarial e institucional.

El objetivo general de este trabajo es la realización de un inventario gastronómico en una parte de la zona costera de la Provincia del Guayas como lo es General Villamil Playas.

El sujeto de estudio cuenta con un gran potencial turístico natural, como lo son sus amplias playas y también cuenta con una planta turística variada, para lo cual este inventario vendría a ser un punto a favor para promover e incrementar el potencial turístico de la zona a ser analizada.

Los objetivos específicos de esta investigación son:

- Determinar las características de General Villamil Playas como destino Turístico
- Generar un inventario Gastronómico del destino estudiado

1.2 Marco Teórico: Gastronomía una vía hacia la diversificación turística.

a. Funciones de la alimentación

La alimentación cumple varias funciones en el desarrollo del ser humano, tanto: nutricional, psicológica, social y cultural, para lo cual es importante saber con qué profundidad intervienen:

b. Función Nutricional

La alimentación consiste en ingerir cualquier sustancia o productos provistos por el mundo, que una vez ingeridos proporcionan al organismo la materia y la energía necesaria para mantenerse vivo.

Para poder establecer las funciones de la alimentación primero es necesario conocer cuáles son sus objetivos, los cuales se pueden clasificar en cuatro principales:

- **Aporte Energético:** es suministrado por los hidratos de carbono, proteínas y grasas, que le permiten al hombre llevar a cabo cualquier actividad en la que se desempeña.
- **Aporte Plástico:** es proporcionado por las proteínas y ciertos minerales. Son parte fundamental en la composición de los seres vivos, pues constituyen las bases de las enzimas y de las células y ejercen la función de construcción de tejidos. Entre los minerales principales destaca el calcio, que cumple un papel esencial en la contracción muscular y en la transmisión de los impulsos nerviosos. Las grasas también son parte importante en la función plástica, en lo referente con el sistema nervioso.
- **Aporte regulador:** está provisto generalmente por la incorporación al organismo de vitaminas y minerales. Las vitaminas son necesarias para el equilibrio de las funciones del cuerpo y su nutrición.

- **Aporte de reserva:** consiste principalmente en el almacenamiento de diferentes sustancias (hidratos de carbono, grasas, etc.) que son las principales fuentes de energía para el ser humano, las mismas que serán empleadas para colaborar en el metabolismo energético a la hora de un esfuerzo. Las grasas no presentan problemas de almacenamiento ni disponibilidad. Todas las personas cuentan con un porcentaje de grasas considerable en comparación con su peso (aproximadamente un 11%). Los hidratos de carbono son acumulados como glucógenos por el hígado y los músculos, pero no superan el 0.5% del peso total del individuo. El glucógeno se metaboliza a glucosa y así se convierte en energía. Por esta causa aparece la fatiga muscular después del gasto excesivo de glucógeno después del ejercicio. (Licata, 2007)
- Las funciones de la alimentación están dadas en base a los aportes (energético, plástico, regulador, de reserva) que esta provee al hombre, considerando esta premisa es que se procedió a clasificar las funciones de la siguiente forma:

Tabla 1: Clasificación de las funciones de la nutrición

Clasificación	Función	Fuente
Energética	Proveen de la energía para: respirar, dormir, bombear sangre, mantener la temperatura corporal constante, andar, etc.	Hidratos de carbono (glúcidos) – (grasas lípidos)
Plástica o Estructural	Aportan la materia necesaria para formar las propias estructuras (tejidos que se van desgastando continuamente).	Proteínas, algunos lípidos y algunas sales minerales (hierro y calcio).
Reguladora	Regulan o controlan el metabolismo, su presencia es necesaria para que se lleven a cabo las reacciones químicas que se producen en el organismo.	Vitaminas y algunas sales minerales (hierro, yodo, magnesio, sodio, potasio)

Fuente: Lic. Marcela Licata - zoadiet.com

El insumo de los alimentos que posean estos tres factores anteriormente mencionados permiten al hombre desarrollar sus actividades cotidianas de forma óptima ya que para cada actividad de su diario vivir consume energía que es provista por los hidratos de carbono y las grasas, las mismas que son reservadas simultáneamente por el cuerpo para acciones posteriores. La formación de músculos y estructura son provistas por las proteínas (plásticos). Y los minerales y las vitaminas son los entes reguladores del sistema metabólico y orgánico.

Hay un método muy utilizado para poder llevar un control adecuado de los alimentos que se debe consumir de manera diaria llamada la **Pirámide Nutricional**, en donde se especifica las proporciones adecuadas del consumo de cada alimento.

c. Función Social

El ser humano ha desarrollado algunas actividades y producto de esto se realiza el intercambio de intereses con otros seres de su misma especie, produciendo la interacción de opiniones, gustos, lo cual se da comúnmente en eventos sociales, aunque actualmente también se está dando este cruce de información al momento de degustar platos o bebidas, esto ocasiona otras formas de comunicación.

En la actualidad el ser humano busca cualquier ocasión y lugar para poder coincidir con otras con el fin de conocerse ya sean estos: restaurantes, reuniones en casas, bares, cafés y muchos más, combinando en este acto la degustación de platos y bebidas.

Cuando el motivo principal de una reunión social se realiza alrededor de una mesa esto no es otra cosa que la participación de todos sus miembros en un protocolo que incluye el gusto por la comida y a la vez el goce de reunirse.

d. Función Psicológica

La actividad de alimentarse está relacionada directamente con las emociones del ser humano, el mantener una alimentación balanceada, que incluya en el menú diario los tres grupos de alimentos básicos, favorece el estado de ánimo, porque quien se alimenta bien se siente bien.

Los alimentos que tienen proteínas al ser consumidos se transforman en una sustancia llamada serotonina, la misma llega al cerebro y se convierten en un transmisor relacionado con el sueño saludable, el estado de ánimo y el buen humor. Los que poseen hidratos de carbono traen con ellos energía de manera progresiva conservando al ser humano activo por muchas horas. Hay 2 tipos de carbohidratos y cumplen diferentes funciones:

- Los de absorción lenta, estos son: el arroz, pastas, pan, tubérculos, entre otros los cuales producen ondas cerebrales ocasionando la alegría y el buen humor.
- Los de absorción rápida, estos son: los dulces que por sus componentes de azúcar, son el combustible preferido del cerebro.
- Las vitaminas y los minerales desempeñan un papel importante en el estado de ánimo:
- Las antioxidantes como la vitamina E, ayudan al organismo a recuperarse del estrés y la tensión.
- Las vitaminas B, son transformadores del azúcar en energía, mejora la concentración y el equilibrio.
- El magnesio, este componente mejora el estado de ánimo y transforma el azúcar de la sangre en energía.
- El zinc, ayuda a combatir el estrés, aumente la concentración y el aprendizaje.
- El hierro, es transportador de oxígeno a los tejidos e influye en el ánimo, si hace falta este elemento se produce el cansancio y fatiga.

La alimentación incluso es utilizada como medio de distracción para lograr vencer el temor

de ciertas personas a utilizar algunos medios de transporte, pues al servir snacks en estos, las personas se distraen y no se preocupan en donde se encuentran, sino en el placer de degustarlos.

e. Función Cultural

No hay definición como tal, pero sí existen componentes que los relacionan entre sí:

- La selección de sus componentes para cada alimentación.
- La norma de su preparación y la variedad de platos.
- Los platos como elemento de integración de cada región.
- Hay que tomar en cuenta que depende mucho de los dogmas y el modo de utilización de cada cultura al momento de preseleccionar los componentes que deben ir o no en la elaboración de sus platos y a la vez estos son determinados de la siguiente manera:
- Las características que relacionan a los platos.
- Establecer los resultados de su consumo.
- Sectorizar quienes consumen cada plato.
- La selección que los platos dependiendo si son de consumo: diario o para ocasiones especiales.
- Se ha logrado comprobar que en muchas partes del mundo se puede elaborar el mismo plato e incluso llamarse igual, pero lo que los diferencia es la presentación, el método que se utiliza para su preparación y la utilización o reemplazo de ciertos productos que transforma su sabor. Esto en muchas ocasiones ayuda a obtener un alto o bajo nivel de calidad.

Importancia de la Gastronomía en la actividad turística

La Gastronomía en la actividad turística desempeña un papel tan vital como lo son los servicios de hospedaje y transportación, ya que encierra varios factores que lo hacen único en cada destino.

Si se analiza el beneficio generado por la gastronomía en el área de estudio en lo referente a divisas, se puede establecer que la época de "TEMPORADA" es la de mayor abundancia debido a la gran presencia de visitantes que se desplazan principalmente de Guayaquil, en los meses de enero a mayo, donde la demanda de alimentos propios de la zona (ceviches de todo tipo, arroz marinero, etc.) son los que poseen mayor acogida. Es en esta temporada en la que la actividad gastronómica se ve mayormente apreciada, degustada y su avalúo se incrementa.

Las entidades dedicadas al expendio de alimentos se ven en la necesidad de contratar mayor número de personal, tanto para el área de cocina, como para el de atención al cliente, generando mayores plazas de trabajo para los habitantes de Playas como tal y sus alrededores.

Otro medio por el cual se ven beneficiados los habitantes de la zona estudiada, en el que la gastronomía

es vital, son los improvisados restaurantes a la orilla de la playa, o los vendedores ambulantes que en sus carretillas venden el plato típico de la zona que es el ceviche, el cual en muchas ocasiones, ha tenido mayor acogida que el de los propios establecimientos, teniendo a su favor y en contra varios factores:

A favor:

- **El precio:** es más económico que en un restaurante.
- **La ubicación:** por su condición de ambulante, tiene la facilidad de llegar al consumidor sin la necesidad de moverse de su silla en la playa.
- **Frescura:** No es aplicable este ítem en todos los ofertantes de este producto, pero si es destacable en otros, ya que se puede comer un ceviche de concha recién sacada de la piedra y directamente preparada en el plato del consumidor.
- **El sabor:** aunque sea imposible de creer en ocasiones su sabor supera al de los establecimientos de alimentos y bebidas.

En contra:

- **Salubridad:** por su condición de ambulantes se ven expuestos a las moscas y al viento que trae consigo arena, devaluando el grado óptimo de salubridad de los alimentos, así también se puede destacar, la falta de recursos para preparar los alimentos tales como: tablas de picar que posterior a su uso deben ser lavadas para evitar el desarrollo de hongos. Siguiendo en la misma línea se puede destacar la falta de agua potable para lavar los platos usados por los comensales y que son de futuro uso para los siguientes clientes, pero el agua potable no es suficiente para el efecto de lavar y desinfectar los cubiertos, estos necesitan ser pasados por agua caliente o como mínimo por alcohol.
- **Servicio:** la venta de los alimentos al aire libre son muy informales, sin mantener un Standard de atención.
- **Calidad:** por ser vendedores ambulantes, no hay respaldo y seguridad en el producto por lo que si el cliente no llega a estar satisfecho no puede realizar el correspondiente reclamo.

Según los datos referentes al aspecto económico denotados en el libro HISTORIA DE PLAYAS, el turismo es el primer rubro económico de la zona, lo que enmarca las diferentes formas que esta actividad se presenta en la zona analizada como lo son los servicios de hospedaje, alimentos y bebidas, reafirmandose así lo anteriormente expuesto.

- La forma de presentación del recurso culinario.

1.3 Metodología y Procedimientos

1.3.1 Metodología Aplicada

El presente trabajo se caracteriza por ser una investigación de tipo descriptiva debido al grado de profundidad que conlleva la misma, donde las

principales fuentes de información serán los informantes claves (entidades públicas y privadas, organizaciones comunales, etc.), las fuentes escritas como libros, tesis previas sobre el lugar de estudio, Internet, etc., de los cuales se extraerán datos vitales de las variables postuladas para su análisis, sumados a los datos a obtenerse en la investigación de campo.

La metodología que se ajusta a la investigación es el cualitativo, ya que es subjetiva y de tipo constructiva ya que va de lo particular a lo general.

1.3.2 Sujetos de Estudios

El sujeto de estudio es el cantón General Villamil – Playas de la provincia del Guayas, del cual se analizarán los aspectos generales del mismo y a través de la realización de un inventario gastronómico se buscará alcanzar la confirmación de la hipótesis planteada “*La realización de un inventario de recursos gastronómicos de General Villamil – Playas es una herramienta planificadora que aporta una evaluación de su situación real e incidencia en el potencial turístico del destino*”.

1.3.3 Técnicas utilizadas

Las técnicas a ser aplicadas se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 3: Indicadores, Métodos, Técnicas e Instrumentos Utilizados

Indicadores	Método	Técnicas	Instrumentos
Establecimientos de alimentos y bebidas	Síntesis de la observación directa	Observación ordinaria y participante	Guía de Observación Cámara Fotográfica
Sector Político del Cantón Playas	Muestreo selectivo de informantes claves.	Entrevista	Guía de entrevista Grabadora
Empresarios del sector de alimentos y bebidas	Muestreo selectivo de informantes claves.	Entrevista	Guía de entrevista Grabadora
Asociación de pescadores	Muestreo selectivo de informantes claves.	Entrevista	Guía de entrevista Grabadora
Ciudadanos (Mujeres de la comunidad casadas o unidas)	Muestreo selectivo de informantes claves.	Entrevista	Guía de entrevista Grabadora
Turistas que visitan el Cantón Playas	Muestreo probabilístico aleatorio	Encuesta	Guía de entrevista Grabadora
Platos típicos del Cantón Playas	Muestreo selectivo de informantes claves	Inventario	Ficha de inventario Cámara fotográfica

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007

A través de las fuentes secundarias (libros, Internet, etc.) se establecerán los antecedentes del sujeto analizado en lo referente a su historia, actividad económica, atractivos turísticos tanto naturales como gastronómicos, eje principal de esta investigación,

sumados a estos los datos a ser recopilados a través del levantamiento de información a efectuarse por el investigador.

Con la aplicación de un inventario gastronómico se podrá destacar la importancia de la gastronomía en la actividad turística de un sector determinado, y se alcanzará al final de la misma la valoración de los platos ofertados, obteniendo como resultado el plato representativo de la zona evaluada.

1.3.4 Procedimientos de recolección de datos

Los procedimientos aplicados para la recolección de datos parten de las técnicas que se detallan a continuación:

a. Observación Ordinaria:

El investigador se visitó la zona de estudio para palpar personalmente las condiciones reales de los establecimientos que poseen una oferta gastronómica en Playas, y de esta forma con instrumentos de apoyo proporcionar información veraz de las condiciones del ente investigado.

Muestra: se aplicó esta técnica a los mismos establecimientos donde se aplicó las entrevistas dirigidas al sector empresarial.

b. Entrevista

Esta técnica de levantamiento de información fue aplicada en 4 tipos de informantes (sector político del cantón, empresas dedicadas al expendio de alimentos y bebidas, asociación de pescadores y ciudadano), con el fin de obtener la mayor información de aquellos que se consideran informantes claves por su importancia en la proporción de la información y que en su mayoría se los puede considerar como fuente primaria.

El investigador se vio en la necesidad de efectuar 4 entrevistas distintas para cada ente proveedor de información por la diferencia existente entre ellos en los que a nivel educacional y cultural se refiere.

Para determinar el número de establecimientos de alimentos y bebidas a ser entrevistados, específicamente aquellos que expenden plato típico de zona, se recurrió al catastro Municipal del Cantón Playas que arrojó la siguiente información:

Tabla 4: Listado de Restaurantes de General Villamil – Playas

ALIMENTOS				
Nombre Restaurante	Categoría	ME	PL	PE
Carmita	CUARTA	5	20	3
Chifa Kantones	CUARTA	5	20	4
Cevichería Carmita 1	CUARTA	6	24	2
Cevichería Carmita 2	CUARTA	8	32	7
Cevichería María Luz	CUARTA	8	32	3
Cevichería Marlene 1	CUARTA	8	32	3
Cevichería El Pez Volador	CUARTA	5	20	1
Comedor Don Ricardo	CUARTA	5	20	3
Comedor Juanita 40	CUARTA	5	20	4

Comedor Playa Sol	CUARTA	5	20	2
Erika	CUARTA	5	20	2
Jalisco surf	CUARTA	7	28	6
Lolita	CUARTA	10	40	6
Lucy	CUARTA	5	20	2
Marlene 2	CUARTA	4	16	2
Marlene 3	CUARTA	4	16	3
Menú de María José	CUARTA	4	16	1
Pollo a la Brasa Rey Pollo	CUARTA	6	24	2
Sabor Manaba	CUARTA	5	20	4
Casa Blanca	PRIMERA	30	120	35
Oh Sole Mio	SEGUNDA	42	168	8
Ajos Los	SEGUNDA	15	60	4
Ajos Los	TERCERA	10	40	4
Arrecife	TERCERA	12	48	2
Comedor El Arbolito	TERCERA	8	32	2
Conchita La	TERCERA	13	52	2
Chifa Cantón	TERCERA	7	28	3
Delicias Argentina Las	TERCERA	8	32	2
Jalisco	TERCERA	14	54	7
Miramar	TERCERA	8	32	5
Pumeñito El	TERCERA	9	36	2
Richard El	TERCERA	10	40	1
Tiburón El	TERCERA	6	24	3
Total: 33		302	1206	140

Fuente: Catastro Municipal de General Villamil – Playas.
2007 / Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

c. Encuesta

Esta técnica se aplicó a los turistas que visitan la zona investigada con el fin de determinar cuál es la demanda que posee Playas, determinar cuál es su motivación hacia el destino, las actividades que en este desarrollan, y cuál es el tipo de turismo que realizan.

Además la encuesta permitió poseer información de las costumbres alimenticias de los turistas que se desplazan al sujeto de estudio, y conocer su percepción y aceptación hacia la gastronomía local.

d. Inventario:

A través de las fichas de inventario gastronómico generó información actualizada y detallada de un recurso potencialmente turístico, como son los platos típicos expendidos en la zona evaluada, proporcionando un documento que sirva de referencia a futuras investigaciones sobre el Cantón Playas gastronómica y turísticamente hablando, a más de ser la pauta a seguir por las entidades turísticas del cantón al momento de querer agregar este recurso como un atractivo adicional al cantón.

Existen varios tipos de inventario que ayuda a obtener información de manera ordenada y que sea de mejor comprensión para las personas que lean cualquier investigación.

Para poder realizar un inventario hay que tomar en cuenta ciertos puntos, que se adapten al mercado del Ecuador, cuando se habla de gastronomía entre los cuales:

- Productos, donde la experiencia que desarrollen les permita descubrir la diversidad del país, como el turismo comunitario.

- Incorporación, de más Haciendas al desarrollo de actividades turística, ya que en la actualidad algunas de ellas han desarrollado la misma, permitiendo realizar circuitos propios en el Ecuador.
- Los lugares de producción de flores en diferentes partes del país, activa y ayuda al desarrollo del turismo, hay muchos extranjeros que se muestran cada vez más interesados en conocer el proceso que se lleva a cabo para el desenvolvimiento de esta actividad.
- Existen otras actividades del genero agrícola que han logrado también grandes resultados para el impulso del turismo en el Ecuador como las plantaciones y explotaciones de cacao, banano, café, en donde se tome como base las ciudades más cercanas para iniciar el recorrido, en la actualidad no hay rutas de esta clase.

Existen otros puntos importantes que ayudará a una subdivisión que hay que tomar en cuenta al desarrollar un inventario de recursos gastronómicos dentro del Ecuador:

- Recetas y Platos con Valor Patrimonial.
- Establecimientos Gastronómicos (restaurantes, bares, comedores, puesto de comida, etc.).
- Fiestas, Ferias y Mercados
- Productos Patrimonializados (miel, azúcar de caña, choclo, café, chocolates, etc.).

Cabe resaltar que del total de platos a ser inventariados se consideran mayoritariamente aquellos que los turistas encuestados consideres como típicos o representativos de la zona, así como aquellos que son los más vendidos según lo obtenido en las entrevistas realizadas a los establecimientos de expendios de alimentos.

2. Características de General Villamil Playas como destino Turístico

2.1 Aspectos Geográficos

A continuación se detalla las características geográficas que presenta el sujeto de estudio, Cantón General Villamil – Playas:

- **Ubicación:** El cantón Playas se encuentra ubicado al sur-este de la Península de Santa Elena, exactamente a 97 km de la ciudad de Guayaquil, Ecuador.
- **Límites:** (Criollo, 2005)
 - Norte: Península de Santa Elena
 - Sur: Océano Pacifico
 - Este: Parroquias Posorja y el Morro de Guayaquil
 - Oeste: Océano Pacifico
- **Superficie:** 279.9 km²
- **Latitud:** 02°-39'
- **Longitud:** 89°-23'
- **Longitud de Playa:** 13 km
- **Extensión Territorial:** 173 km²
- **Clima:** Tropical-Seco

- **Temperatura:** tiene una diversificación de temperaturas:
 - Media anual: 24.5°C
 - Mínima absoluta: 15.6°C
 - Máxima absoluta: 35.0°C
- **Factores Climáticos:** está compuesto por algunas corrientes:
 - Corriente Fría de HUMBOLDT
 - Corriente Cálida DEL NIÑO
 - Desplazamientos de zonas de convergencia inter-tropical.
- **Vientos Dominantes:** Sur – Oeste a Norte – Este. También intervienen los vientos de la costa del Pacífico en los meses de Agosto – Octubre.
- **Lluvias:** estas son anuales, inferiores a 500 mm. de diciembre a marzo, estas suelen ser ligeras o tormentosas.
- **Población:** 30,516 habitantes, según el Censo que se llevó a cabo en el 2001. La misma que esta subdividida de la siguiente manera:
 - HOMBRES: 49%
 - MUJERES: 51%
- **Barrios:** posee 63 barrios en total, pero estos están distribuidos de la siguiente manera:
 - Área Urbana: 47
 - Área Rural: 16

2.2 Análisis del Destino

Se denominará “destino turístico” al conjunto genérico de particularidades, representadas por la suma de diferentes componentes tales como la comunidad, el sector turístico y el clima social. Es la suma de estos componentes lo que posibilita que un determinado grupo de recursos den forma al destino final. En este sentido, los destinos serían la suma de los distintos productos turísticos ofrecidos por una determinada región geográfica delimitada, que al mismo tiempo se complementan y compiten entre sí. Los bienes y servicios, los recursos y las infraestructuras y equipamientos, generalmente, son compartidos por los distintos productos turísticos de un mismo destino.

Existen multitud de definiciones, todas ellas de una misma validez, pero por tomar una como modelo se ha creído oportuno adoptar la propuesta por Valls (Valls, 2006) (1996:225), según la cual, el destino turístico representa *“el espacio geográfico determinado, con rasgos propios de clima, raíces, infraestructuras y servicios, y con cierta capacidad administrativa para desarrollar instrumentos comunes de planificación, que adquiere centralidad atrayendo a turistas mediante productos perfectamente estructurados y adaptados a las satisfacciones buscadas, gracias a la puesta en valor y ordenación de los atractivos disponibles; dotado de una marca, y que se comercializa teniendo en cuenta su carácter integral”*. Está claro que esta concepción del término introduce un elemento dinámico, pues al hablar de destino hace referencia a un lugar de llegada o acogida de los visitantes, que son los que en última instancia van a disfrutar de los productos

y servicios y responder con un cierto nivel de gasto y posterior satisfacción, consiguiendo con ello que se cierre el círculo de la actividad turística, mediante la cual se reinvierte un porcentaje del gasto del turista en la comunidad local.

Pero para que esto suceda, y siguiendo la teoría de Valls, todo destino turístico ha de cumplir diferentes funciones, en tanto y en cuanto debe contentar las expectativas de los visitantes, pero también contar con la participación de la Comunidad Local, consiguiendo con ello un cierto nivel de bienestar social.

Dado que la presente tesis trata de inventariar los recursos gastronómicos de una zona determinada y analizar su potencialidad e idoneidad en un entorno de una franja turística potencialmente competitiva; conceptualizar el término debe ser una labor indispensable para conseguir una correcta comprensión del fenómeno investigado. Para tal fin, es indispensable considerar el hecho de como los usuarios turísticos perciben una u otra experiencia en función de una valoración del destino en su conjunto, estando éste compuesto por un grupo de servicios, públicos y privados de recursos. En referencia a las percepciones, determinados autores, describen al destino como el conjunto de atributos o cualidades de una determinada zona geográfica que son percibidos por los consumidores de dicha zona como destino turístico.

2.3 Actividades Económicas

a. Análisis demográfico

Según datos del INEC correspondientes al año 2001, la población de Villamil Playas asciende a 30,516 habitantes, de los cuales un 49% pertenece al sexo masculino y 51% al femenino.

La distribución de dicha población se centra en un total de 63 barrios, de los cuales 47 están situados en el área urbana y 16 en el área rural. (INEC, 2001)

b. Contextualización Económica

La economía de General Villamil Playas se basa en los recursos naturales brindados por esta región, como son la pesca, la ganadería, las minas de pétreo y la piedra caliza, el turismo, las artesanías y lo relacionado con las manualidades; en pocas palabras, toda fuente que genere comercio. Las principales actividades económicas de la actualidad son las siguientes:

- **Pesca.-** En la época de los 70 esta actividad era una de las más productivas e incluso fue el pilar de su economía; tanto que su dedicación se convierte en una tradición transmitida de generación en generación. Pero finalmente, en los últimos años su producción ha sido afectada a factores como la ardua competencia, la tecnología utilizada por grandes compañías, la disminución de especies, etc. La consecuencia ha sido que en la actualidad son más bien pocos los pobladores empleados en esta faena. Cuando la actividad nació se realizaba en balsas y era

abundante, se capturaba peces de todo tamaño, langostas, pulpos, tortugas, sardinas, etc. En 1950 la pesca en balsa se vio perjudicada con la aparición de los barcos camaroneros y los chinchorreros, quienes arrasaron con la pesca artesanal. Debido a ello los balseros fueron desapareciendo, quedando unos cuantos, los mismos que no se quedaron con los brazos cruzados, se organizaron y obtuvieron asesoramiento jurídico, conformando una cooperativa de pescadores. El resultado final de tanta lucha y conflicto fue conseguir la prohibición a todo barco industrial a realizar pesca dentro de ocho millas náuticas, en donde solo se puede realizar pesca artesanal. (VINUEZA M., 1ª Edición)

- **Barcos Camaroneros.-** Aparece en la época de los 50, trayendo consigo cambios en varios aspectos como sociales, económicos y turísticos. Ello se debe a que para esta actividad era necesaria gran actividad era necesaria gran cantidad de mano de obra, llegando incluso hombres procedentes de otras provincias como Manabí y Esmeraldas, que traían sus familias para desempeñar este trabajo. Ello trajo consigo la expansión de este sector y la demanda de viviendas, agua, luz, alimentación, etc. además de la instalación de otros negocios en respuesta a dichas necesidades.
- **Barcos Chichorreros.-** Con la aparición de estos la pesca en balsa disminuyó notablemente. En este tipo de embarcación se realizaba la pesca de manera rústica, a mano, aunque después llegaron barcas con maquinarias.
- **Pesca Artesanal.-** Esta actividad se desarrolló más en Playas sin alejarse mucho de las orillas. Utilizaban las balsas o botes, conducidos con remos, aunque después los pobladores adquirieron botes a motor.
- **La Industria Camaronera.-** De gran significación, tanto en el pasado como en el presente, pues ocupa grandes extensiones de tierra para sus piscinas, más que todo en la cabecera cantonal. Pero por otro lado también ha ocasionado perjuicios en el ecosistema, sobre todo provocando daños en los mangles y la desaparición de flora y fauna.
- **La Pesca de Larva Marina de Camarón.-** Esta actividad era desconocida en Playas, pero a partir del desarrollo de la industria camaronera comienza su pujanza, debido a la creación de las piscinas, cuyos dueños compraban las semillas de esta especie para criarla en sus instalaciones. Con el pasar de los años se han ido desarrollando nuevas técnicas, llegando incluso a engendrar sus propias larvas por medio de laboratorios.
- **Pesca de Moluscos.-** La obtención de estas especies se realiza en el lodo, entre las raíces de los mangles o bajo las rocas del mar. Su captura

se realiza en canoas ingresando por los brazos de mar, utilizando una herramienta de hierro como ayuda para poder desprenderlos. Entre estas especies se encuentran los cangrejos, la concha prieta, los ostiones, la concha pata de mula, los mejillones, las almejas, las arrechitas, las langostas, el calamar, la jaiba, el pulpo, los churos, los perros y las ostras.

- **Turismo.-** Esta actividad comienza a desarrollarse a comienzos del S. XX, a consecuencia de la visita de diferentes familias de la alta sociedad de Guayaquil durante el invierno. Ya en la actualidad representa una de las principales fuentes de ingreso económico del lugar.
- **Artesanía.-** Esta destreza ha sido utilizada desde tiempos remotos hasta la actualidad. Destaca la elaboración de objetos decorativos elaborados por los pobladores de este cantón, especialmente por aquellos residentes en el sector denominado “Botadero”, en donde existía el muyuyo y el bejuco.

2.4 Principales Atractivos Turísticos

Tal y como se ha visto anteriormente, el primer paso para analizar un destino turístico que se preste, ha de ser investigar cuales son los diferentes recursos con los que cuenta el destino. En este sentido, y con el ánimo de dicho análisis se creó la siguiente tabla a modo de resumen:

Tabla 5: ATRACTIVOS DE GENERAL VILLAMIL PLAYAS

ATRACTIVOS CULTURALES Y RELIGIOSOS
Las Cruces
Fiestas de las Mercedes
Fiestas de San Pedro
Fiestas de San Antonio de Papua
Cristo Rey
Semana Santa
Día de los Difuntos
Día de los Fieles
Feria de los platos típicos
ATRACTIVOS NATURALES
Playa Engabao
Playa El Pelado
Playa Bellavista
Playa del Arenal
Playa General Villamil
Puerto El Morro e Isla de los Pájaros
Esterio de Data Villamil
ATRACTIVOS ARQUITECTONICOS
Iglesia de Puerto El Morro
Iglesia de la Merced

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

2.5 Actividades Turísticas

La zona de estudio está situada dentro de la denominada “Ruta del Sol”. Este nombre se asocia a una ruta que recorre la gran mayoría de la costa ecuatoriana, propiciando la visita y disfrute de esta. Dicho punto es de gran importancia, pues el producto en cuestión ha sido promocionado y por tanto

reconocido por el mercado turístico, tanto nacional, como internacional.

- Entre las actividades que se pueden llevar a cabo en este perfil costero destacan los deportes de aventura como: el surf y windsurf, paseos a caballo, fútbol playero y recorridos en botes.
- Otras actividades son el disfrute de la gastronomía, el relax de las playas, el deleite de los paisajes rústicos y la observación de las diferentes especies animales propias del lugar.

2.6 Diagnóstico FODA del destino

A continuación se muestra un análisis FODA de Villamil - Playas, siguiendo los puntos expuestos en la revista de economía y negocios EKOS. Ellos permiten presentar resumida y esquemáticamente sus puntos fuertes y débiles así como las Oportunidades que se le presentan y las Amenazas que le pudieran afectar.

Tabla 6: ATRACTIVOS DE GENERAL VILLAMIL PLAYAS

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Posee una de las playas más grandes del País. • Posee un buen clima para la actividad de sol y playa, la mayor parte del año • Ser el balneario más cercano de una de las ciudades más importantes del país, Guayaquil. • Su gastronomía que posee gran aceptación. • Destinos naturales cercanos que complementan la oferta. • Organización de los servidores turísticos y de otros sectores en gremios y cooperativas. 	<ul style="list-style-type: none"> • El apoyo de las autoridades que ven en el turismo una opción de crecimiento y desarrollo. • Desarrollo del Puerto de Posorja que fomentará el crecimiento económico de la zona. • Aplicación del proyecto de ordenamiento de Playas (POP), que permitirá mejorar la calidad de la misma. • Interés de empresas en invertir en la zona.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de capacitación de las personas que laboran en el ámbito turístico. • Falta de mejor y mayor infraestructura turística. • Falta de difusión del destino. • Falta de una óptima vía de acceso al destino. • Falta de buenos servicios básicos. • Falta de interés de los habitantes en la preservación del recurso natural. • Falta de un programa estratégico de conservación de los recursos naturales. • Falta de desarrollo en lo referente a seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inestabilidad económica del país. • Falta de control de los tours que ingresan al destino, que en determinadas épocas son la principal fuente de contaminación de las playas. • La ausencia de un plan de turismo, que evite el desgaste y mal uso del recurso natural, considerando las oportunidades de desarrollo que el cantón presenta con el puerto de Data y el ser considerado el balneario más importante de la provincia del Guayas.

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

3. Elaboración de un inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico

3.1 Elaboración del inventario gastronómico del destino: Planta, Productos, Platos y Celebraciones relacionadas con la alimentación (festividades, ferias y mercados locales).

a. Planta

La planta gastronómica de General Villamil-Playas, es variada en su concepción, ya que la mayoría de sus establecimientos no han realizado el proceso de registro para obtener el permiso de funcionamiento, es por esta razón que se aprecia en el catastro municipal un total de 33 restaurantes legalmente constituidos.

Como se detalló en el capítulo II donde se desarrolló la metodología de este estudio, se seleccionó como muestra un total de 7 establecimientos a ser analizados dentro de este trabajo.

De esta muestra 3 están dentro del catastro municipal y 4 no están registrados, se contempló ingresar a estos establecimientos dentro de este estudio debido a que es la condición mayoritaria de los locales de expendio de comidas de Playas.

Los establecimientos inventariados en esta investigación son los siguientes:

Tabla 7: Restaurantes Inventariados en General Villamil – Playas

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Jalisco Surf • Cevichería Marlene 1 • Cevichería María Luz • Cevichería Carmita 4 • Cevichería El Sabor del Cholito • Cevichería Normita • Maritza |
|--|

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

b. Producto

La gama de productos alimenticios que General Villamil tiene para ofrecer al público es amplia y variada, la misma que está constituida primordialmente por peces, moluscos y crustáceos.

A continuación se enlista los productos que la zona provee, y que constituyen las principales fuentes o bases sobre las que se desarrolla la oferta alimenticia y gastronómica (las diferentes recetas y plato) de este sector. Para efectos de este estudio se eligieron 2 productos para ser inventariados.

Tabla 8: Listado de Productos de General Villamil-Playas

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ostra • Concha • Camarón • Ostión |
|--|

- Cangrejo
- Dorado
- Pata de Mula
- Chuhueco
- Arrechita
- Calamar
- Langosta
- Langostino
- Pangora
- Pulpo

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007

Del listado de productos presentado, se debe destacar que sólo un producto, el Chuhueco, es consumido sólo por los habitantes de playas, y del cual nace un plato típico, sopa de Chuhueco, que posee un alto nivel nutricional según lo expuesto por los ciudadanos de Playas.

Los 2 productos seleccionados por el investigador para ser inventariados fueron los siguientes:

Tabla 9: Productos Inventariados de General Villamil-Playas

- Ostra
- Dorado

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007

Estos productos fueron seleccionados por las siguientes razones:

- La corvina: pez del cual se elabora uno de los platos de mayor aceptación dentro de la tabla de ofertas gastronómicas del sector de alimentos y bebidas, como lo es el pescado frito, y del cual se derivan la mayoría de los platos expuestos en las cartas de estos establecimientos, tales como: ceviche de pescado, cazuela de pescado, deditos de pescado, chicharrón de pescado, ceviches mixtos (pescado y camarón) entre otros.
- La ostra: uno de los moluscos de mayor consumo en esta zona, del cual se preparan los siguientes platos como: ostras gratinadas, ceviche de ostras. Se cree que poseen características afrodisíacas

c. Platos

Los platos que conforman la carta de Playas, tiene como base los recursos que la naturaleza les provee y que han sido mencionados en el ítem anterior.

Durante este estudio se logró vislumbrar que la carta que poseen todos los locales de expendios de comidas ubicados en “La Feria de las Ostras” es de características y ofertas similares, algo que incluso llega en algunos casos al formato, que presentan el mismo modelo.

Esta es la principal razón para que el investigador se haya basado en la carta de unos de los establecimientos analizados, para considerarla como la base de la cual se obtendrá

posteriormente la muestra de los platos a inventariar.

De un total de 44 platos ofertados por los restaurantes, sumados a estos la sopa de Chuhueco, que es de consumo local, dan un total de 45 platos. Estos son los considerados como la oferta gastronómica global del sujeto de estudio.

Tabla 10: Oferta Gastronómica Global de General Villamil-Playas

• Sopa Chuhueco	• Langostinos a la Plancha
• Ceviche de Pescado	• Ensalada de Cangrejo
• Ceviche de Ostión	• Ensalada de Camarón
• Ceviche de Cangrejo	• Encocado Marinero
• Ceviche de Langostino	• Encocado de Camarón
• Ceviche de Pangora	• Tortilla de Ostión
• Cazuela Mixta	• Tortilla de Cangrejo
• Arroz con Camarón	• Docenas de Conchas Asadas
• Arroz con Cangrejo	• Arroz con Filete de Dorado
• Camarones al Ajillo	• Camarones Reventados
• Ostión Gratinado	• Ostras Gratinadas
• Sopa de Camarón	• Sopa Marinera
• Cazuela de Camarón	• Tortilla de Ostra
• Arroz Marinero	• Ensalada Mixta
• Arroz con Concha	• Langosta a la Plancha
• Encocado de Pescado	• Ensalada de Pangora
• Ceviche Mixto	• Ensalada de Langosta
• Pescado Frito	• Encocado de Cangrejo
• Ceviche de Calamar	• Sopa de Queso
• Ceviche de Concha	• Tortilla de Camarón
• Ceviche de Pulpo	• Tortilla Mixta
• Ceviche de Langosta	• Arroz con Menestra
• Cazuela de Pescado	• Ceviche de Camarón
• Cazuela Marinera	• Ceviche de Ostra
• Arroz con Calamar	• Ceviche de Caracol
• Arroz Mixto	• Ceviche de Pata de Mula
• Camarones Apanados	• Arroz con Filete Corvina
• Ostra Natural	
• Sango de Camarón	
• Calamar Apanado	
• Chicharrón de Pescado	
• Ensalada de Langostino	
• Decena de Ostiones al Natural	

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007

De este listado salieron los 10 platos a ser inventariado, los cuales se muestran a continuación

Tabla 11: Productos Inventariados de General Villamil-Playas

• Sopa Chuhueco	• Ostras Gratinadas
• Ceviche Mixto	• Pescado Frito
• Ceviche de Camarón	• Conchas Asadas
• Arroz Marinero	• Cazuela de Marisco
• Arroz con Concha	• Ceviche de Ostión al Natural
• Encocado de Pescado	• Sango de Camarón

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

d. Celebraciones

General Villamil – Playas al igual que muchos cantones y ciudades del Ecuador, posee una variedad de celebraciones tanto nacionales como propias de la zona, basadas algunas en sus creencias religiosas y otras enfocadas en sus logros de crecimiento y desarrollo, como es el caso de la Fiesta de Cantonización. También se consideró dentro de este inventario el mercado artesanal de Playas.

Las fiestas inventariadas durante este estudio fueron:

- Fiestas de San Pedro y de San Pablo: Estos dos Santos son a los que los pescadores ponen toda su fe, a los cuales se encomiendan en cada salida al mar. Ellos llevan las imágenes de estos santos, mar a dentro y hacen un tipo de procesión muy particular en las embarcaciones.
- Celebración Cantona: Esta celebración conlleva la realización de varias actividades tales como peleas de gallos, concursos de belleza, desfiles, quema de castillos entre otras actividades.
- Fiesta de la Merced: la cual es una festividad netamente local que se celebra anualmente. Es una festividad de carácter religioso, donde se realizan novenas. La virgen de la Merced es considerada la matrona de esta localidad.
- Celebración de difuntos: esta es una celebración a nivel nacional en la que se recuerdan a los seres queridos que han fallecido. Se tiene la costumbre de preparar los 2 platos preferidos del difunto.
- Mercado Artesanal José Villamil; Este lugar se dedica al expendio de artesanías producidas en la zona, a más que recibe visitas de turistas frecuentemente para la época de temporada alta de diciembre a mayo.

3.2 Análisis de la planta turística del sector: Establecimientos de alimentos y bebidas

La planta de alimentos y bebidas se encuentra distribuida de la siguiente forma:

Tabla 12: Listado Establecimientos de Alimentos y Bebidas de General Villamil - Playas

Nombre	Categoría	Mesas	Plaza	Personal
Bar				
As de Brillo	TERCERA	10	40	2
Bar kotelitos Night	TERCERA	8	32	2
Centro Cerveceros	TERCERA	6	24	2
Ktubar	TERCERA	20	80	4
Pescador El	TERCERA	14	56	3
Pipos Club	TERCERA	15	60	2
Stragos	TERCERA	14	56	6
Total: 7		87	348	21
Fuente de Soda				
Barcelona	TERCERA	12	48	3
Empanadas	TERCERA	1	4	2
Empanadas Chilenas	TERCERA	5	20	3
Yogurt				
Heladería Pingüino	TERCERA	3	12	2
Heladería Pingüino	TERCERA	3	12	2
Heladería Pingüino	TERCERA	3	12	1
Restaurante		27	108	13
Carmita	CUARTA	5	20	3
Chifa Kantones	CUARTA	5	20	4
Cevichería Carmita 1	CUARTA	6	24	2
Cevichería Carmita 2	CUARTA	8	32	7
Cevichería María Luz	CUARTA	8	32	3
Cevichería Marlene 1	CUARTA	8	32	3
Cevichería El Pez Volador	CUARTA	5	20	1
Comedor Don Ricardo	CUARTA	5	20	3
Comedor Juanita 40	CUARTA	5	20	4
Comedor Playa Sol	CUARTA	5	20	2
Erika	CUARTA	5	20	2
Jalisco surf	CUARTA	7	28	6
Lolita	CUARTA	10	40	6
Lucy	CUARTA	5	20	2
Marlene 2	CUARTA	4	16	2
Marlene 3	CUARTA	4	16	3
Menú de María José	CUARTA	4	16	1
Pollo a la Brasa Rey Pollo	CUARTA	6	24	2
Sabor Manaba	CUARTA	5	20	4
Casa Blanca	PRIMERA	30	120	35
Oh Sole Mio	SEGUNDA	42	168	8
Ajos Los	SEGUNDA	15	60	4
Ajos Los	TERCERA	10	40	4
Arrecife	TERCERA	12	48	2
Comedor El Arbolito	TERCERA	8	32	2
Conchita La	TERCERA	13	52	2
Chifa Cantón	TERCERA	7	28	3
Delicias Argentina Las	TERCERA	8	32	2
Jalisco	TERCERA	14	54	7
Miramar	TERCERA	8	32	5
Pumeñito El	TERCERA	9	36	2
Richard El	TERCERA	10	40	1
Tiburón El	TERCERA	6	24	3
Total: 33		302	1206	140
Tota: 461		416	1662	174

Fuente: Catastro Municipal de General Villamil – Playas. 2007 / Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

Observando la tabla anterior podemos apreciar que la mayoría de los establecimientos de expendios de comidas de la zona investigada poseen la clasificación de cuarta categoría, lo que se vio justificado tras la aplicación de la técnica de observación directa donde se evaluó las características y servicios de los establecimientos.

Otro punto a considerar que parte de la tabla anterior es la distribución de un total de 33 restaurantes según su categoría. Dicha distribución sería la siguiente: 1 de primera, 2 de segunda, 11 de tercera y 19 de cuarta

categoría. Esto permite entrever una falta de inversión en el sector privado, sobre todo en cuanto a calidad, que se podría reflejar en una mejora de categoría o también en la creación de nueva planta, o lo que es lo mismo, en la generación de nuevos establecimientos de categorías mayores que los ya existentes.

La planta gastronómica como tal no se encuentra debidamente desarrollada, los parámetros de seguridad, salubridad y calidad en muchos establecimientos se notan deficientes o casi ausentes, tal es el caso de los baños donde muchos de ellos se encuentran contiguos a las cocinas, volviéndose insalubres y con un alto grado de contaminación.

Los restaurantes en su mayoría son al aire libre con una presentación informal, no mantienen un Standard de presentación, aun cuando en su mayoría se encuentran unos juntos a los otros, en el denominado “Mercado de Ostras” sin más que la división de las cocinas.

En épocas de temporada alta el nivel de rotación de los comensales en estos establecimientos es elevado, dejando denotar una vez más la lentitud en el servicio, y la falta de coordinación del personal al momento de desvarar las mesas y adecuarlas para la llegada de nuevos clientes.

Las mesas de estos establecimientos son improvisadas, y presentan una combinación inusual en sus sillas, pues unas pueden ser de plástico y otras de madera. A pesa de todo lo expuesto los comensales acuden a estos establecimientos, muchos de los cuales tienen clientela fija por la calidad y sabor de los productos ofertados.

3.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural

Tal y como se ha podido apreciar a lo largo de este estudio, la gastronomía de Playas tiene su base en los mariscos, los cuales son producto de la pesca artesanal realizada en la zona, proveyendo de una amplia gama de recursos y propiciando una carta variada y de gran aceptación.

Ciertos platos son de consumo local pero presentan un alto valor nutricional, por lo que podrían ser contemplados para la promoción gastronómica. Tal es el caso de la sopa de Chuhueco, que es conocida como “Levanta Muertos”, pero que no es de conocimiento general. La mayoría de los platos elaborados en la zona son de preparación netamente tradicional, por lo que su valoración cultural es alta, denotándose principalmente en fechas religiosas donde en muchos casos la presencia de determinados platos es indispensable para la celebración de la misma.

Los platos que fueron seleccionados para este estudio fueron aquellos que en las encuestas realizadas a los turistas fueron mayoritariamente seleccionados, así como aquellos platos que los mismos ciudadanos de Playas mencionaron y que en los establecimientos de alimentos y bebidas no se consumen, tabla 10.

Tabla 13: Productos Inventariados

• Conchas Asadas	• Ceviche de Camarón
• Arroz Marinero	• Sopa Chuhueco
• Ostras Gratinadas	• Ceviche Mixto
• Ceviche de Ostras al Natural	• Ceviche de Calamar
• Pescado Frito	• Cazuela de Mariscos

Elaborado: NICOLALDE, Lidice 2007.

La mayoría de estos platos engloban o perciben la misma valoración cultural, la cual grosso modo queda descrita de la siguiente forma:

- Estos platos poseen gran importancia dentro del ámbito local y nacional, ya que se encuentran en la mente de sus consumidores.
- En el caso de las conchas asadas, se trata de uno de los platos con mayor aceptación del destino, ocupando el segundo lugar de preferencia en la mente de los consumidores.
- Estos platos en general, al tener procedencia marina, tienen una gran repercusión en el ámbito económico del sector pesquero. Esto es debido a que su gran demanda proporciona trabajo a los que desarrollan una labor tan allegada a la cultura local como es la pesca artesanal.
- En lo referente a su preparación, según las amas de casa entrevistadas se trata de platos cocinados de forma tradicional, esto es, de la manera en que fueron enseñadas por sus antepasados.
- En el caso de la sopa de Chuhueco, es un plato que es de consumo netamente local, razón por la que es considerado el exponente de mayor importancia dentro de esta investigación. Esto se debe a que según los ciudadanos presenta propiedades de reanimar a aquellos que han tenido una mala noche o se sienten desganados, y su preparación es netamente tradicional y de conocimiento único de los que habitan la zona costera, lugar de captura del Chuhueco.

3.4 Diagnostico general de los productos inventariados y su valoración turística

Contemplando los ítems anteriores se concluye como característica principal de los productos alimenticios investigados, su cualidad para ser aceptados y demandados, tanto dentro como fuera de la localidad.

Los principales productos que se consumen y emplean en la elaboración de los platos consumidos por la localidad, así como aquellos que fomentan la oferta gastronómica son de carácter marino (mariscos, peces, crustáceos, etc.) algunos con mayor o menor aceptación que otros.

Por último, a la hora de destacar los principales factores que hacen de estos productos uno de los mayores atractivos de General Villamil – Playas (pero no por ellos explotado), son:

- La calidad del producto base (mariscos, etc.) es literalmente fresca, ya que por ser un cantón

pesquero, se proveen del producto que recién sale de las pangas de los pescadores.

- La sazón de los alimentos ofertados es excelente, la cual mantiene el mismo proceso de preparación, lo que evita la pérdida de esa calidad gustativa, que invita a los comensales a consumirla.
- La amplia oferta de platos, que son los mismos en todos los establecimientos, incluso poseen el mismo formato de carta.
- El ambiente familiar que Playas ofrece, que permite que la mayoría de los establecimientos vendan, su producción.

Como se expresó en capítulos anteriores, cuando se analizó la planta se recomendaba mejorar esta para proveer a los comensales mayor confianza y seguridad sobre la salubridad a quienes decidan servirse en cada uno de ellos.

Para finalizar se puede acotar que la amplia gama de productos gastronómicos que la zona de estudio posee y su calidad gastronómica denotan un alto grado de potencialidad turística, lo cual complementado con la condición de cabecera cantonal viene a resultar sus principales oportunidades de desarrollo, lo cual considerando los futuros proyectos a desarrollar en la zona y sus alrededores, más los atractivos naturales que ya posee el sector, enmarcan grandes posibilidades de desarrollo, donde la gastronomía podría ser parte destacada del componente de su oferta.

En todo caso, su planta turística deberá mejorar en pro de este desarrollo donde el servicio, salubridad y calidad de los alimentos son imprescindibles.

CONCLUSIONES

1. General Villamil – Playas por ser cabecera cantonal posee grandes posibilidades de desarrollarse en el ámbito turístico, más aun considerando la situación actual del destino posterior a la división de la provincia de Guayas (situación que se presentó durante el proceso final de este estudio, razón por lo que no se contempló en el mismo, pero es de gran importancia destacarlo) donde lo convierte en el balneario más importante de la misma.
2. EL potencial de General Villamil Playas se incrementaría como destino tras la presencia del PROGRAMA DE ORDENAMIENDO DE PLAYAS (POP) que trabaja en miras de conservar los balnearios a través de la implementación de normativas que les permitirán tras su apropiada aplicación, poseer la calidad de playas turísticas como la poseen muchas playas internacionales.
3. Contemplando el aspecto gastronómico se puede discurrir que el potencial turístico de la gastronomía es realmente alto, situación que se vio destacada en las encuestas realizadas en el presente estudio, donde muchos de los encuestados expresaron su interés en la misma, siendo el segundo ente de motivación de los visitantes del destino.

4. Playas posee platos que son conocidos únicamente por sus habitantes, lo que se vuelve una ventaja al momento de querer explotar el recurso gastronómico, a más de tener acceso permanente al recurso principal de sus platos como lo son los mariscos.

RECOMENDACIONES

1. Dar a conocer la gastronomía a través de los eventos, fiestas o actividades turísticas.
2. Mantener el estilo o proceso de la elaboración de los platos; evitando la inserción de nuevos métodos de preparación de culturas vecinas, que lleven a la pérdida de identidad y de la sazón de los mismos.
3. Promocionar aquellos platos autóctonos que nunca han sido comercializados.
4. Dentro del proceso de promoción del Cantón Playas, se recomienda la inclusión de la gastronomía como parte de su oferta.
5. Fomentar que la planta gastronómica de Playas incluya dentro de su oferta los platos tradicionales de la zona como el caso del Chuhueco.
6. Al ser incluido el recurso gastronómico en la oferta y promoción turística de General Villamil Playas, se deberá mejorar la calidad en el servicio, la higiene y manipulación de los alimentos, a través de la capacitación de todas las personas inmersas en el proceso de prestación y producción de producto gastronómico.

Referencias

- [1] ALVAREZ C., Freddy. *“El Sabor de Ecuador”*. 1ª Edición. Ecuador, 1999. Editorial Poligráfica C.A. 164 p.
- [2] ANDRADE. María, GARCÍA. S, M. Tesis: *“Diagnostico de la Realidad Turística del Cantón Playas”*. Guayaquil: Ecuador, 2002. 256 p.
- [3] CÍRCULO DE LECTORES. *“Delicias de la Cocina diaria ecuatoriana”*. 1ª Edición. Bogotá: Colombia, 2001. Editorial Printer Latinoamericana Ltda. 101 p. [Restringido] ISBN 9978-41-874-1
- [4] CÍRCULO DE LECTORES. *“El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana”*. 1ª Edición. Colombia. Editorial Printer Latinoamericana Ltda. 207 p. [Restringido] ISBN 958-28-0307-X
- [5] MUÑOZ C., Roberto. *“La Investigación Científica”*. Paso a Paso. 4ª Edición. Salvador, 2004. Editorial Taller Gráficos UCA. 275 p.
- [6] PRONACA. *“TOMA”*. 18ª Edición. Quito: Ecuador, 2007. 27 p.
- [7] VINUEZA M., José *“Geografía Económica del Ecuador”*. Cultura General. 1ª Edición. Guayaquil: Ecuador. 228 p.
- [8] INEC, Censo Nacional Ecuador 2001.
- [9] Navarro, Txus. *“Cultura Gastronómica en el Imperio Romano”*. Extraído el 27 de Agosto, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web: <http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap2/art002.htm>
- [10] TOMÁS, Laura. (2006). *“Cultura Gastronómica”*. Extraído el 27 de Agosto, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web: <http://japonismo.com/-Cultura-gastronomica-.html>
- [11] EL UNIVERSO. (2007). *“En Puerto El Morro se dará taller de ecología”*. Extraído el 01 Noviembre, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web: <http://www.eluniverso.com/2007/01/13/0001/18/1F77298413CB43558300C4DEEC7E318A.aspx>

[12] “*Técnicas de Investigación*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://www.rppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>

[13] “*El Método*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://www.monografias.com/trabajos6/elme/elme.shtml>

[14] “*Concepto Básico del Muestreo*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://html.rinconelvago.com/conceptos-basicos-del-muestreo.html>

[15] “*La Entrevista*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

http://html.rinconelvago.com/investigacion-social_3.html

[16] “*Turismo Gastronómico*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://www.afuegolento.com/noticias/59/firmas/oneto/2353/>

[17] “*Ecuador*”. Extraído el 12 de Noviembre, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://www.mcx.es/turismo/infopais/ecuador/Ecuador.htm#B-%20Dat>

[18] “*Destinos Turísticos: Definición, funciones, agentes, componentes y estructuras*”. Extraído el 26 de Junio, 2007, desde la base de datos en la World Wide Web:

<http://www.cloudtourism.works.com/w/page/16041344/1-6%20Destinos>

Destinos